

# Operaciones de Asistencia en la Cocina

**TUGT14001**

Nivel de cualificación Técnico 1/ Duración 684 horas

## Requisitos de ingreso:

- Situación migratoria: Ser costarricense, o persona extranjera con documentos de identificación vigente.
- Edad mínima: 18 años.

## Nivel académico:

- I y II Ciclo Educación General Básica. El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública.

## Requisitos Técnicos:

- Utilizar el uniforme establecido por el Núcleo de Turismo durante su formación.
- Disponibilidad para degustar todo tipo de alimentos y bebidas.
- Carnet de Manipulación de Alimentos vigente establecido por el Ministerio de Salud.
- Participar y aprobar Proceso de ingreso

## Perfil de salida

La persona egresada podrá desempeñarse en restaurantes con servicios completos, autoservicio, comida para llevar y otros restaurantes con servicio limitado. Además, servicios de comedor para empresas, instituciones y sodas, preparación de alimentos para ocasiones especiales, preparación de alimentos en unidades móviles, centros nocturnos, bares, cantinas y similares.

## Competencia General

Emplear técnicas y métodos para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas operativas de una cocina, así como el aprovisionamiento de materias primas, elaboraciones previas y preparaciones culinarias de la cocina fría y caliente, aplicando procedimientos y normativa vigente de forma responsable, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo mediante la comunicación asertiva y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

## Competencias Específicas

**CE 1:** Ejecutar técnicas para la higienización, inventario, almacenamiento y organización de las áreas de producción de cocina, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior inmediato.

**CE 2:** Preparar productos cárnicos, avícolas, marinos, acuícolas, vegetales, hortalizas, leguminosas, frutas y otros alimentos, para utilización culinaria inmediata o posterior, aplicando técnicas de limpieza, deshuese, Porcionado, cortado, empacado al vacío y rotulado, según requisición de materias primas, lineamientos establecidos por la organización y buenas prácticas de manufactura.

**CE 3:** Preparar productos culinarios de la cocina fría y caliente, aplicando técnicas y métodos de cocción, según ficha técnica, siguiendo los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por el superior.

Cupo máximo estudiantes 15

Cupo mínimo estudiantes 12

## Ubicación

UR Chorotega	CRP Liberia
UR Huetar Norte	CRP La Marina
UR Pacífico Central	CRP Puntarenas
UR Heredia	CF Heredia
UR Cartago	CF Cartago
UR Brunca	CRP Río Claro
UR Huetar Caribe	CF TP Limón
UR Central Occidental	CDT Industria Alimentaria
	CF San Ramón
UR Central Oriental	CENETUR

### NÚCLEO TURISMO

**Marjorie Araya Morales**

Encargada Proceso de Planeamiento y Evaluación  
marayamorales@ina.ac.cr

## Perfil de personas mentoras

### Formación Académica / Nivel académico

I y II Ciclo Educación General Básica.

El título presentado debe estar reconocido en Costa Rica, según las disposiciones del Ministerio de Educación Pública

### Formación Técnica

Graduado/a o certificado/a por el INA en alguno de los Programas de:

Operaciones de asistencia en la cocina  
TUGT14000 , TUGT14001

Cocinero/a de Hotel TUGT2059, TUGT2055

Cocinero/A "B" TUGT2057

Cocinero/a "A" TUGT2030

### Experiencia técnica en años

Mínimo 2 años de experiencia comprobada en empresas gastronómicas y/o empresas hoteleras con evidente demanda turística nacional y extranjera, en actividades directamente relacionadas con el módulo.

### Otros requisitos:

Carné de manipulación de alimentos vigente.

Contar con el curso: Facilitación de la Educación y Formación técnica Profesional Dual (código UDFD19000)

Habilidades blandas (compromiso, responsabilidad, trabajo en equipo).